ミニクッカー

MK

手づくりくらぶ

取扱説明書／料理集

KN-530

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

もくじ

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠警告
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠注意
取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。

このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

⚠警告

●水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・故障の恐れがあります。

●お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない。
発火したり異常動作してけがをすることがあります。
修理は販売店へご相談ください。

⚠注意

●電源はタコ足配線にしない。
発熱による火災の原因になります。
●電源コードをもって電源プラグを抜かない。（必ずプラグを持つ。）
電源コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。
●電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。
●電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。
電源コードが傷み火災・感電の原因になります。
●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
火災・感電の原因になります。

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
●部品の取付、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜く。
けがをする恐れがあります。

⚠注意

●交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

●ふたの上に手や顔を近づけない。
特にお子様には注意。
●蒸し上がり直後にふたを開けない。
やけどの原因になります。

ふたを開けるときは必ず「切」のスイッチボタンを押してください。

●運転中に移動させない。
けがの原因になります。

●テーブルクロスを敷いた台の上や、ぐらついた台の上など不安定な場所では使わない。
落下してけがの原因になります。

使用上のご注意

●ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形・変色の原因になります。

●決められた容量以上で使わない。
モーターに負担がかかり故障の原因になります。

●１回ごとに休ませる。
連続して使用する場合は、必ず30分以上休ませてから使用してください。

●もちつきの途中で止めない。
誤って止めたときは、「つく こねる」のスイッチボタンを押してから、しゃもじなどでねり容器からもちをはがす様にして手助けしてください。

●本体内はいつもきれいに。
汚れや生地のカスなどをそのままにしておくとカビの発生や悪臭の原因になります。

●水受けにたまったお湯は、1回使用するごとに十分冷めてから捨てる。
本体底部にたまったお湯は、十分冷めてからふきんでふきとるか、本体をかたむけて捨ててください。

各部のなまえ

羽根
とって
ねり容器
軸パッキン
水受け
ロック
ふたパッキン
ふた
ボイラーふた
(本体内部)
シールパッキン
本体
本体とって
持ち運ぶときに手をかけます。

プレート

●プレートは、2種類あります。料理に応じて水受けの上に取り付けてください。
●最初は、(粉ねり専用)プレートが取り付けられています。

料理例	プレートの形状
パン ピザ うどん など	(粉ねり専用)
もちつき お赤飯	(蒸し・もち専用)

※(粉ねり専用)プレートはもちつき・お赤飯には絶対使用しないでください。

ボイラー
蒸しもの・もちつきのとき、この中に水を給水します。

プレートホルダー
使用しないプレートを取り付けておきます。
最初は(蒸し・もち専用)プレートが取り付けられています。

操作部

ロックレバー
引き上げるとロックがはずれます。

注意ラベル

蒸気口
熱い蒸気が出ます。

通気口

定格ラベル
安全上の注意事項が記載されています。

背面
電源コード
コードボックス
電源プラグ

操作部のなまえとはたらき

お知らせタイマー

パン・うどんなどの生地をこねるとき、もちをつくとき、パン生地の1次発酵するときなどの時間のめやすとして使います。

●「チ～ン」という音で時間をお知らせします。
●**スイッチボタンとは連動しません。**
ベルが鳴っても回転は止まりませんので、必ず(切)のスイッチボタンを押してください。
●10分以内に目盛りを合わせるときは、いったん15分以上のところまでまわし、もどしながら目盛りを合わせます。
●最大、60分までセットできます。

むしランプ

(むす)のスイッチボタンを押すと点灯します。

スイッチボタン

(むす)・(つくこねる)・(切)の切換えに使います。

(むす)……蒸しものをするとき、もち米を蒸すときなどに押します。
蒸し上がるとブザーが「ピーピーピー…」と鳴ってお知らせします。
ブザーは蒸し上がり時のみ鳴ります。
(つくこねる)…パン・うどんなどの生地をこねるとき、もちをつくときなどに押します。
(切)………(むす)・(つくこねる)の電源を切るときに押します。

付属品(各1個)

のし板

取り出した生地を置いたり、もちをのすときに使います。

のし棒

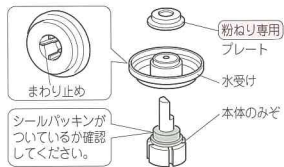
生地やもちをのすときに使います。

蒸し台

蒸しものをするときに使います。
ねり容器をはずして本体に入れます。

ご使用方法

粉ねり　パン･パスタ･うどんなどの生地づくりができます。

1 水受け･粉ねり専用プレートを取り付けます

① 水受けを本体の底に取り付けます。
（水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。）

② 粉ねり専用 プレートを水受けに取り付けます。

2 ねり容器を本体に取り付けます

① ねり容器を本体にしずかに入れます。

② ねり容器のとってを持って矢印（しまる）の方向にまわして、しっかりと取り付けます。

3 羽根を取り付けます

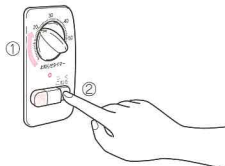
● 羽根取付軸に羽根の穴をあわせて根元まで確実に差し込みます。

4 ねり容器に材料を入れます

● 材料を入れる順序は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。

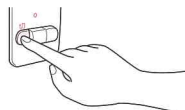
5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます

● ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

6 材料をこねます

① お知らせタイマーを設定時間に合わせます。
ねり時間は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。

② こねる のスイッチボタンを押します。

③ 設定時間になるとベルが「チ〜ン」と鳴ってお知らせします。

7 電源を切ります

● 切 のスイッチボタンを押します。

お知らせタイマーのベルが鳴っても回転は止まりませんので必ず 切 **のスイッチボタンを押してください。**

8 生地を取り出します

● ねり容器からのし板などに取り出します。

注意

運転中は生地を取り出さない。
けがの原因になります。

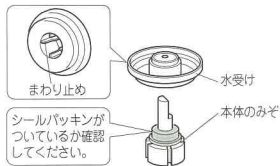
使用後は電源プラグを抜きます。

● **電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。**

蒸しもの

しゅうまい・カスタードプディングなどの蒸しものができます。

お赤飯は、「おいしい料理の作り方」（33～34ページ）をご覧ください。

1 水受けを取り付けます

- 水受けを本体の底に取り付けます。（水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。）

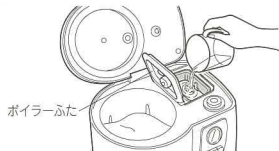
プレート・ねり容器は取り付けません。

2 本体に蒸し台をセットします

- 平らな面を上にしてください。

3 蒸し台の上に材料を並べます

- 材料の並べ方は「おいしい料理の作り方」（34～36ページ）をご覧ください。

4 ボイラーに水を入れます

① ボイラーふたを開けて水を入れます。
水の量は、16ページからの「おいしい料理の作り方」をご覧ください。

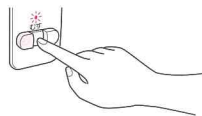
② ボイラーふたをもとどおりに閉めます。

蒸し水の量	100cc	200cc	300cc
蒸し時間	約10分	約20分	約30分

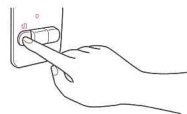
5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます

- ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

ロックがされていないと蒸気もれして蒸せない原因となります。

6 材料を蒸します

- [むす] のスイッチボタンを押します。（むしランプが点灯します。）

蒸し上がるとブザーが「ピーピーピー…」と鳴ってお知らせします。

7 電源を切ります

- ブザーが鳴ったら [切] のスイッチボタンを押します。

[むす] のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりをくり返します。

8 材料を取り出します

- 材料をさいばしなどで取り出します。

使用後は電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。

もちつき のしもち・混ぜもちなどができます。

1 もち米の準備をします

もち米を計ります

1回につける量は3～5合までです。

合	3	4	5
cc	540	720	900
g	420	560	700

もち米は、できるだけうるち米の混ざっていないものをお使いください。
うるち米はつき上がりに粒で残ります。

洗米します

① もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、す早く水を捨てます。

② 軽くかき混ぜながら水がきれいになるまで洗います。

ひたします

- たっぷりの水に6時間以上ひたしてください。
- 早くしたいときは、40℃程度のぬるま湯に3～4時間ひたしてください。

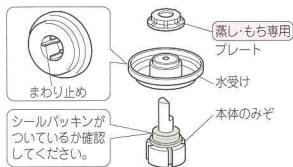
ひたし時間が短かすぎると、蒸し上がりが悪く、ついたときに粒が残ります。逆に、長すぎると夏場などは臭いの原因となります。

水切りします

- 水かお湯にひたしておいたもち米をざるなどに移し、5～10分水切りをします。

プラスチック製のざるは、水切りが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

必ず5～10分水切りをしてください

2 水受け・蒸し・もち専用プレートを取り付けます

① 水受けを本体の底に取り付けます。
（水受けをぐるっと回して、水受け裏側のまわり止めを本体のみぞに合わせます。）

② 蒸し・もち専用 プレートを水受けに取り付けます。

3 ねり容器を本体に取り付けます

① ねり容器を本体にしずかに入れます。

② ねり容器のとってを持って矢印（しまる）の方向にまわして、しっかりと取り付けます。

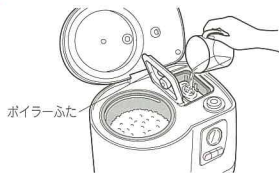
4 羽根を取り付けます

- 羽根取付軸に羽根の穴をあわせて根元まで確実に差し込みます。

5 ねり容器にもち米を入れます

- 水切りしたもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで表面を平らにしてください。

ねり容器のふちに米粒が付いていないか確認してください。米粒が付いていますと蒸気もれして蒸せない原因となります。

6 ボイラーに水を入れます

●ボイラーふたを開けて、ボイラーについている水位目盛りの位置まで水を入れます。
●水位目盛りは、もち米3合と5合の場合の2段についています。もち米の量に応じて水を入れてください。

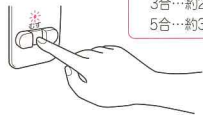
水の量は標準的な量です。お好みに合わせて加減してください。

	合	3	4	5
もち米の量	cc	540	720	900
	g	420	560	700
蒸し水の量	cc	230	270	300

7 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます

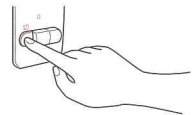
●ふたに手をそえてカチッと音がしてロックするまで押してください。

ロックがされていないと蒸気もれして蒸せない原因となります。

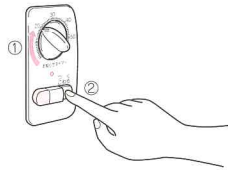
8 蒸します（お知らせタイマーは使用しないでください。…4ページ参照）

蒸し時間のめやす
3合…約25分
5合…約30分

●[むす]のスイッチボタンを押します。
（むしランプが点灯します。）

蒸し上がるとブザーが「ピーピーピー…」と鳴ってお知らせします。

9 電源を切ります

●ブザーが鳴ったら[切]のスイッチボタンを押します。

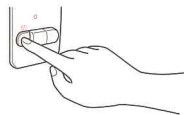
[むす]のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりをくり返します。

10 つきます

つき時間のめやす
10〜15分
もち米の種類や量によってつき上がる時間が異なりますのでお好みに合わせて加減してください。

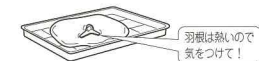
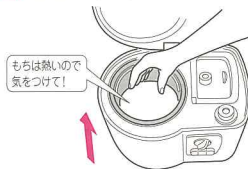
① ふたを開けます。
② お知らせタイマーを10〜15分に合わせます。
③ [つく こねる]のスイッチボタンを押します。
④ 10〜15分後にベルが「チーン」と鳴ってお知らせします。

●**おもちがかためにできるようでしたら…**
タイマー設定時間の3〜5分前にふたを閉めてついてください。

●**おもちに粒が残るようでしたら…**
つき時間を長め（20分まで）にしてください。
ただし、うるち米は粒として残ります。

11 電源を切ります

●[切]のスイッチボタンを押します。

お知らせタイマーのベルが鳴っても回転は止まりませんので、必ず**[切]のスイッチボタンを押してください。**

12 もちを取り出します

① 手を水でぬらし、もちをねり容器から片栗粉などをしいたのし板に、手早く取り出します。
② もちから羽根を取り出します。

注意
運転中はもちを取り出さない。
けがの原因になります。

使用後は電源プラグを抜きます。

●**電源プラグをしっかり持ってコンセントから抜いてください。**

お手入れのしかたと保管

お手入れする前に　必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

●台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

本体・ふた

●やわらかいふきんを、洗剤をうすめた水かお湯に浸し、よく絞ってからふいてください。

⚠警告
本体の水洗いはしない。
感電の恐れがあります。

ボイラー

●ぬれぶきんで、ボイラー内の水分をよくふきとってください。

水分が残っていますとカビの発生原因となります。

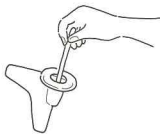
羽根取付軸

●かたく絞ったふきんでふき取ってください。

生地のカス、もちのりがついたままかたまると羽根が取りつかないことがあります。

ねり容器・羽根・水受け・プレート

●取りはずして、水かお湯に浸し、スポンジで洗ってください。

●羽根の穴についたカスなどは、ようじなどで取り出してください。

水受けと軸パッキンの取り付けかた

●水受けと軸パッキンがはずれてしまったときは、次のように取り付けてください。

①水受けの穴に軸パッキンの三角形の切欠きを下にして押し込みます。

②水受け裏側の三角形の凸部に軸パッキンの三角形の切欠き部を合わせる。

保管

●本体は完全に冷えてから！

●水分は充分乾燥させて！（特にボイラー内）

●羽根は羽根取付軸からはずして！

●ふたに重いものをのせない！

修理を依頼される前に

「故障かな？」と思ったときは次の点をお確かめください。

●次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い求めの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
●ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

お調べいただくこと ＼ こんなときに		羽根の回転が止ってしまう。	パン生地などのねり上がりが悪い。	一次発酵がうまくできない。充分にふくらまない。	一次発酵がうまくできない。ふくらみすぎた。	蒸しはじめてすぐブザーが鳴る。	蒸しものがうまく蒸せない。	もち米の下部がよく蒸せない。	もちに粒が残っている。
規定量以上の材料を入れた、又、材料の配合をまちがえた。		○	○						
水温	低かった			○					
	高かった				○				
発酵温度	低かった			○					
	高かった				○				
発酵時間	短かった			○					
	長かった				○				
プレートを間違えた	蒸し・もち専用プレートを使った		○						
	粉ねり専用プレートを使った							○	
ボイラーに水を入れなかった。						○			
ふたをロックしなかった。							○	○	
蒸し水の量が不足していた。							○	○	○
もち米の浸し時間が短かった。								○	○
うるち米が混ざっていた。									○
つき時間が短かった。									○

一次発酵については、19ページを参照してください。

アフターサービスと保証について

■修理サービスについて

●ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い求めの販売店または最終ページのお客様相談窓口にご相談ください。

●この製品の補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

●この製品は保証書付きです。

●保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

●保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

形式		KN-530
電源		100V　50/60Hz
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	95／98W
モーター定格時間		20分
ボイラー定格容量		300cc
加工能力		食パン…1.5斤（375g）
		もち…3～5合（420～700g）
安全装置		温度ヒューズ（109℃）
		バイメタルサーモ
外形寸法		幅31×奥行23×高さ28cm
重量		約5kg
付属品		のし板1個・のし棒1個・蒸し台1個

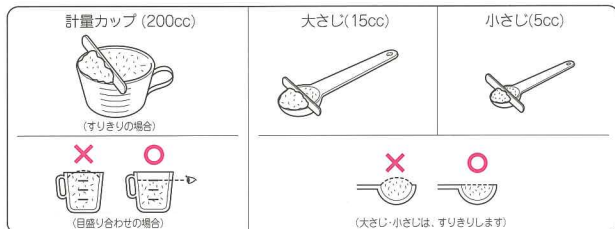
おいしい料理の作り方

材料や所要時間は一応のめやすです。お好みに応じていろいろ工夫しながらお料理をお楽しみください。

パン作りに必要な道具

イラストに示すかたちは代表的な一例です。

計量カップ・大さじ・小さじの使い方

- 本文中の「大さじ」・「小さじ」は市販の計量スプーンを指します。
- 「計量カップ」・「大さじ」・「小さじ」の利用方法は下図のような使い方をしてください。

パンの材料たち

■材料はフレッシュなものを選び正確にはかりましょう。

小麦粉

小麦粉は、グルテン(粘り気)というたんぱく質の多い順に、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。パン作りには一般的にグルテンがつよい強力粉が適しています。強力粉はよくふるってからお使いください。

塩

生地をひきしめて、す立ち(きめ)をよくします。また、他の材料に自然にまざっている細菌類の繁殖を防ぎますが同時にイーストの発酵の抑制もしますので正確に計量してください。

乳製品

スキムミルクや牛乳などのことで、パンによい焦げ色をつけ、風味をあたえます。スキムミルクのかわりに牛乳を用いる場合は、牛乳を加えた量だけ水の量を減らしてください。

卵

栄養価を高め、風味を良くします。できるだけ新鮮なものをお使いください。使う前に冷蔵庫から出して、しばらく室内において室温にもどしてからお使いください。

イースト

イーストにはドライイーストと生イーストがあります。ドライイーストには予備発酵のいるものと予備発酵なしで直接粉にふり入れられるものがあります。手づくりくらぶを用いてパン生地を作る場合は、ドライイーストの予備発酵のいらないものをお使いください。
パン生地作りの決め手となりますから正確に計量してください。

砂糖

イーストの栄養源となり働きを促進します。風味をよくし、表面の色づきをよくするとともにやわらかくする働きもします。かたまりやすいので、ふるってからお使いください。

油脂

バター、マーガリン、ショートニングがあります。パンのす立ちを良くし、感触のやわらかい、ツヤのあるパンにします。

パン作りの基本

■パン作りのポイントはいかにうまくイーストを発酵できるかにかかっています。　多少めんどうでも時間と温度の管理をきちんとおこない、おいしいパンを作ってみましょう。

時間のめやす	10～15分	40～70分	2～3分	約5分	15～20分	30～40分	約40分
行　程	①こね	② 1次発酵	③ガス抜き	④分割	⑤ベンチタイム	⑥成形・2次発酵	⑦焼き
内　容	材料をこねます。	生地を一定温度に保つことによって、イーストの働きを促進します。			分割などでいたんだ生地を休ませます。	形を整え、仕上げの発酵です。	オーブンで焼いてパンの状態に仕上げます。
ポイント	こね上がった生地の温度が28℃前後なら最適 ●こね上がった生地の温度が28℃前後になるように生地に加える水の温度を調節しましょう。	発酵時間は、こね上がった生地の温度、室温によって違います。 ●こね上がった生地の温度は、水温、室温によって異なります。そんな場合は下の表をめやすに発酵時間を調整します。 2～2.5倍にふくらんだらOK			25～30℃の場所でおこなうのが理想です。 ●生地にぬれぶきんをかけます。	32～35℃に保ったオーブンの中に入れます。 ●表面の乾きをふせぐため、ときどき霧吹きをします。 2～2.5倍にふくらんだらOK	●焼き上がったら型から取り出し、あみの上で冷まします。パンの蒸気が逃げて外側がパリッと仕上がります。

室温のめやす	水温のめやす
10℃前後	35℃前後
20℃前後	15℃前後
30℃前後	5℃前後

（室温20℃の場合）

こね上がった生地温度	発酵時間のめやす
32℃	約40分
30℃	約50分
28℃	約60分
26℃	約70分

1次発酵について

手づくりくらぶは、こね上がったらそのままねり容器内で1次発酵をさせることができますが、次の点に注意してください。

●夏場など室温が高く(28℃以上)、こね上がり温度が高い(34℃以上)場合。

ねり容器の中で発酵させると、発酵過多になりやすく、生地がベタつきますので、ねり容器ごと取り出し、ぬれぶきんをかけて28℃前後の所で発酵させます。

●冬場など室温が低く(10℃以下)、こね上がり温度が低い(25℃以下)場合。

ねり容器の中で発酵させると、発酵時間が長くかかり、発酵不足ぎみとなりますので、生地をボールに入れ、ラップをかけて最低温に調節したホームコタツに入れるなどして発酵させます。

ガス抜きについて

●生地の中にたまったガスを抜いて酸素を供給し、イーストの発酵を再び活発にするためにおこないます。

●手で押しつぶすようにしてガス抜きをしてください。

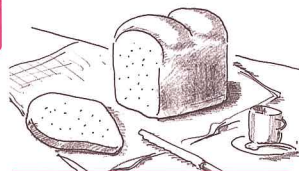
分割について

●生地はひきちぎらないでください。生地をひきちぎりますとキメが悪くなります。必ずスケッパーか包丁で切ってください。

オーブンについて

●オーブンは前もって指定の温度まで温めておいてください。一般に中段で焼きますが火の通りにくい生地の場合は下段で焼きます。

●オーブンにはそれぞれクセがあります。それにより焼き時間・温度なども変わってきますので、ふだんお使いのオーブンのクセを知り、調節することが大切です。

食パン

プレート	粉ねり専用

■材料：1斤分　（　）は1.5斤分の場合

	材料	1斤分	1.5斤分
A	強力粉	250g	(375g)
A	砂糖	大さじ1 1/2	(大さじ2 1/4)
A	塩	小さじ1	(小さじ1 1/2)
A	バター（マーガリン）	10g	(15g)
A	スキムミルク	大さじ1	(大さじ1 1/2)
A	ドライイースト	小さじ1 1/2 (4.5g)	(小さじ2 1/3) (7g)
	水	160cc	(240cc)

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

1 材料を入れる

●ねり容器にAの材料を先に入れます。

●お知らせタイマーを15分（20分）に合わせます。

2 こねる

●こねるのスイッチボタンを押します。

●羽根がまわり始めたら水を少しずつ円を描く様に入れます。

●ふたを閉めます。

室温が高いとき（28℃以上）は、ふたを開けてください。ふたをすると、発酵過多の原因になります。

●ベルが「チーン」と鳴ったら切のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

3 1次発酵（19ページの「1次発酵について」を必ずお読みください）

●こね上がった生地の温度を温度計で測定します。

こね上がりの生地の温度は、28℃前後が最適です。

●再び、お知らせタイマーを19ページの表をめやすに合わせ、ふたをして1次発酵させます。

生地の乾燥を防ぐために必ずふたをしてください。

●ベルが「チーン」と鳴ったら発酵状態をみます。

2〜2.5倍にふくらんだらOK。

●発酵の状態をみるために指に粉を付けて押してみます。

穴がそのまま残ればOK。穴がもどるのは発酵不足ですので、様子を見ながら発酵を続けてください。

4 ガス抜き

●発酵した生地を取り出し、打ち粉をした台の上で、手で押しつぶすようにしてガスを抜きます。

5 分割

●ガス抜きした生地をスケッパーで3等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。

6 ベンチタイム

●ぬれぶきんをかけ15〜20分休ませます。

7 成形

●休ませた生地を再び表面がなめらかになるようにまとめます。

●バターを薄くぬった焼き型に生地のつぎめを下にし、両端からひとつずつ入れ、最後にまん中に生地を入れます。

8 2次発酵

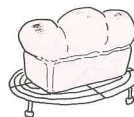
●霧を吹き、ぬれぶきんをかけて32〜35℃に保ったオーブンで30〜40分、2次発酵させます。

2〜2.5倍にふくらんだらOK。

発酵不足の場合は様子を見ながら発酵を続けてください。

9 焼き

●180〜190℃で予熱したオーブンで約40分（約50分）焼きます。

●焼き上がったら型から取り出しあみの上に置いて冷まします。

ワンポイントアドバイス

●夏場など室温が高いとき（28℃以上）は、生地がベタつきやすいので、水は必ず**冷水（約5℃）**を使い、粉などの材料も冷やしておきます。
また、冬場など室温が低いとき（約10℃以下）は、**ぬるま湯（約35℃）**をお使いください。

おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら…
すぐに型から取り出して、あら熱をとりましょう。人肌程度にさめたら、ビニール袋に入れてください。乾燥を防ぎ、しっとりした風味を保ちます。

●保存するなら…
短期間（3〜4日）ならビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

バターロール

プレート	粉ねり専用

■材料：12個分

A	強力粉	300g
	砂糖	30g
	塩	小さじ 1
	バター（マーガリン）	50g
	ドライイースト	小さじ 2（6g）
B	水	160cc
	スキムミルク（上の水で溶いておく）	大さじ 3
	卵（Mサイズ、溶いておく）	1/2個
ドリュール（溶き卵）	卵	1/2個
	塩	少々

1 から **4** までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、**2** のこねる際、B の材料を少しずつ入れ15分ねりをおこないます。

5 分割

●ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。

6 ベンチタイム

●ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

7 成形

●丸い生地を円すい形にします。
●のし棒で薄くのばし、幅の広い方から巻きます。

8 2次発酵

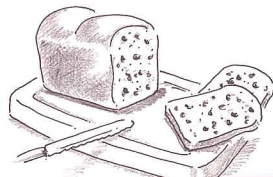
●クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして6個ずつ並べます。

●表面が乾かない様に霧をふき32～35℃に保ったオーブンで30～40分2次発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらＯＫ。

9 焼き

●生地の表面にドリュールをぬり180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。
●焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。

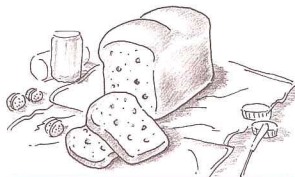
レーズンパン

プレート	粉ねり専用

■材料：1斤分　（ ）は1.5斤分の場合

A	強力粉	250g	（375g）
	砂糖	大さじ 1 1/2	（大さじ 2 1/4）
	塩	小さじ 1	（小さじ 1 1/2）
	バター（マーガリン）	10g	（15g）
	スキムミルク	大さじ 1	（大さじ 1 1/2）
	ドライイースト	小さじ 1 1/2（4.5g）	（小さじ 2 1/3）（7g）
	水	160cc	（240cc）
	レーズン	50g	（75g）

※レーズンは湯通しして、よく水気を切っておく。

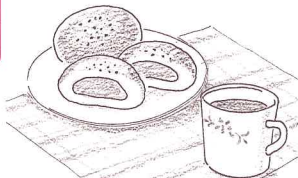
食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、**2** のねり時間を10分（15分）おこない、次にレーズンを少しずつ入れ5分ねりをおこないます。

コーヒーパン

プレート	粉ねり専用

■材料：1斤分　（ ）は1.5斤分の場合

A	強力粉	250g	（375g）
	砂糖	大さじ 1 1/2	（大さじ 2 1/4）
	塩	小さじ 1	（小さじ 1 1/2）
	バター（マーガリン）	10g	（15g）
	スキムミルク	大さじ 1	（大さじ 1 1/2）
	ドライイースト	小さじ 1 1/2（4.5g）	（小さじ 2 1/3）（7g）
	くるみ（粗く、くだいておく）	50g	（75g）
	インスタントコーヒー	大さじ 2	（大さじ 3）
	水	150cc	（230cc）

食パン（21～22ページ）の作り方と同じです。

あんパン

■材料：12個分

A	強力粉	300g
	砂糖	30g
	塩	小さじ 1
	バター（マーガリン）	50g
	ドライイースト	小さじ 2（6g）
B	水	150cc
	スキムミルク（上の水で溶いておく）	大さじ 3
	卵（Mサイズ、溶いておく）	1/2個
	あん（12等分して丸めておく）	300g
ドリュール（溶き卵）	卵	1/2個
	塩	少々

プレート　粉ねり専用

1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のこねる際、Bの材料を少しずつ入れ15分ねりをおこないます。

5 分割

●ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を巻き込むようにして丸くまとめます。

6 ベンチタイム

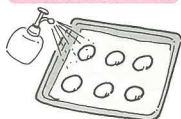
●ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

7 成形

●のし棒で丸くのばし、あんを包みます。

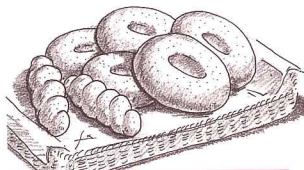
8 2次醗酵

●クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして6個づつ並べます。

●表面が乾かない様に霧をふき32～35℃に保ったオーブンで30～40分2次醗酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK。

9 焼き

●生地の表面にドリュールをぬり180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

●焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。

ドーナツ

■材料：12個分

A	強力粉	350g
	砂糖	30g
	塩	小さじ 1
	バター（マーガリン）	50g
	ドライイースト	小さじ 2（6g）
B	牛乳	150cc
	卵（Mサイズ、溶いておく）	1個
	粉砂糖（飾り用）	少々

プレート　粉ねり専用

1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のこねる際、Bの材料を少しずつ入れ20分ねりをおこないます。

5 型抜き

●生地をのし棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きします。

6 2次醗酵

●クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分2次醗酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK。

7 揚げる

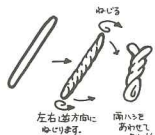
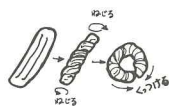
●160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。

油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

8 仕上げ

●油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。

ドーナツのいろいろ

パスタ

■材料：4人分

	材料	分量
A	強力粉	350g
A	塩	4つまみ
B	オリーブオイル	大さじ2
B	卵（Mサイズ、溶いておく）	4個
B	水	30cc

プレート　粉ねり専用

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

1 材料を入れる

●ねり容器にAの材料を先に入れます。

●お知らせタイマーを15分に合わせます。

2 こねる

●つくこねるのスイッチボタンを押します。

●羽根がまわり始めたらBの材料を少しずつ入れます。

●ふたを閉めます。

●ベルが「チーン」と鳴ったら切のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

3 生地を休ませる

●生地を取り出してラップで包みます。

●冷蔵庫で約2時間休ませます。

4 生地をのばす

●休ませた生地を打ち粉をした台の上で、まず手のひらで押すようにして平らに広げます。

●その後、のし棒で薄くのばします。

●さらにこの生地をやさしく引っぱったりのばしたりして、生地をのばしきります。

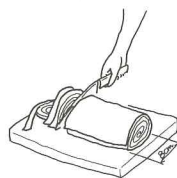
●生地が大きくなってきたら台の上から生地を垂らしてその重みでさらにのばします。

5 乾かす

●伸ばした生地を表裏各15分ぐらいずつ乾かします。

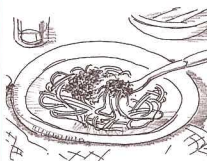
カサカサにならない様に注意してください。

6 切る

●生地を約8cm幅にゆるく巻き、包丁で切ります。

7 ゆでる

●たっぷりの熱湯で1分ぐらいをめやすにさっとゆでます。

ゆですぎない様に注意してください。

カルボナーラのつくりかた

■材料：4人分

材料	分量	材料	分量
パスタ	4人分	パルメザンチーズ	50g
ベーコン（1cm角）	200g	塩	少々
にんにく	2かけ	黒こしょう	少々
卵黄（Lサイズ）	4個分	パセリ	適量
生クリーム	120cc		

1

●フライパンにベーコンとにんにくを入れ中火で炒めます。

●にんにくは、色づいたら取り出し、ベーコンは脂が出始めたら弱火でカリカリになるまで炒めておきます。

2

●ボールをあたため、卵黄、生クリームを入れスプーンなどでよく混ぜます。

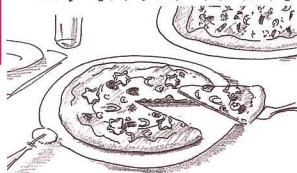
●次に、パルメザンチーズを少しずつ加えながら混ぜます。

●最後に、塩、黒こしょう、パセリを加えてよく混ぜます。

3

●フライパンに、ゆであがったパスタとベーコンを入れ、強火でからませ、2に移します。

●パスタの予熱で2がとろりとしたところで出来上がり。

ピザ［ポテトピザ・サラミピザ］

プレート　粉ねり専用

■材料：20cmのピザ3枚分

A	強力粉	150g
A	薄力粉	75g
A	砂糖	小さじ 3
A	塩	小さじ 1
A	ドライイースト	小さじ 1 1/2 (4.5g)
A	サラダ油	小さじ 3
	水	135cc

※生地を保存する場合
成形した生地をビニール袋などで密封し、冷凍庫に入れます。

■ポテトピザの具

じゃがいも（薄く切ってゆでたもの）	2個
玉ねぎ（スライスしたもの）	1/2個
コーン缶	150g
ツナ缶	200g
ピザ用チーズ	180g
ピザソース	適量
塩、こしょう	少々

■サラミピザの具

玉ねぎ（スライスしたもの）	1/2個
サラミソーセージ	30枚
マッシュルーム缶	150g
ピーマン（スライスしたもの）	3個
ピザ用チーズ	180g
ピザソース	適量

（具の種類、量はこれに限らず、お好みのものを用意するとよいでしょう。）

1 から 4 までは、食パン（21～22ページ）の作り方と同じですが、2 のねり時間を12分おこないます。

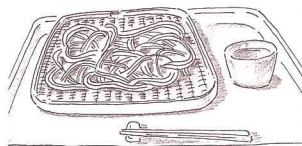
5 成形

●ガス抜きした生地をスケッパーで3等分にします。
●のし棒で厚さ約3mm、直径約20cmくらいにのばします。

●薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。
●ピザソースをぬり、具を均一にのせます。（チーズは最後にのせます。）

6 焼き

●190℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になり、チーズが溶けるまで焼きます。

てづくりうどん

プレート　粉ねり専用

■材料：4人分

中力粉		400g
塩水	水	190～200cc
塩水	塩	10g

※室温が高いとき（約28℃以上）は約5℃の冷水を使ってください。

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

1 材料を入れる

●ねり容器に**中力粉を先に入れ**ます。
●お知らせタイマーを8～10分に合わせます。

2 こねる

●つくる/こねるのスイッチボタンを押します。
●羽根がまわり始めたら塩水を少しずつ入れます。
●ふたを閉めます。
●ベルが「チーン」と鳴ったら切のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

3 生地を休ませる

●生地を取り出し、ひとまとめにします。
●ラップに包んで30分～1時間休ませます。
（生地がやわらかいときは、冷蔵庫に入れて30分～1時間休ませます。）

4 生地をのばす

●休ませた生地を打ち粉をした台に置き、のし棒で3～4mmの厚さにのばします。

5 切る

●のばした生地を約10cm幅にたたみます。（生地の重なるところに、たっぷりと打ち粉をふってください。）
●包丁で約3mmの幅に切り、すぐ打ち粉をふってほぐします。

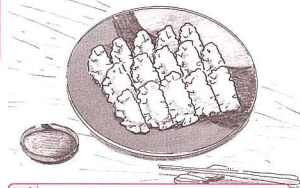
6 ゆでる

●たっぷりの熱湯で約10分、芯がなくなるまでゆでます。（途中、煮立ったら差し水をします。）
●めんに透明感が出たらザルにあけ、流水で洗い、水を切ります。

むしぎょうざ

プレート　粉ねり専用

■皮の材料：12個分

強力粉	100g
塩	1g
湯（40℃）	50cc

具の作り方

■具の材料

豚のひき肉	50g
ハクサイ	（1枚）60g
ニラ	10g
ニンニク	少々
合わせ調味料	
酒	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
ごま油	小さじ 1
コショウ	少々

●ハクサイとニラは熱湯でさっとゆでてからざるに取り、かるく塩をふってよく水気をきります。
●ハクサイ、ニラ、ニンニクをみじん切りにします。

●ボールにひき肉、塩を入れてよくかき混ぜ、ハクサイ、ニラ、ニンニク、合わせ調味料を加えてねります。
●これを12個にまるめます。

※本体に水受け、粉ねり専用プレート、ねり容器、羽根を取り付けておきます。…5ページ参照

1 材料を入れる

●ねり容器に**強力粉と塩を先に入れます。**
●お知らせタイマーを10分に合わせます。

2 こねる

●こねるのスイッチボタンを押します。
●羽根が回り始めたらお湯を少しずつ円を描く様に入れます。
●ふたを閉めます。

●ベルが「チーン」と鳴ったら切のスイッチボタンを押して、ねりは終了です。

3 生地を休ませる

●生地を取り出し、ぬれぶきんに包んで、30分間休ませます。

4 切る

●休ませた生地を台の上に置き直径2〜3cmの棒状に伸ばします。
●これを12等分に切ります。

5 伸ばす

●切り分けた生地をのし棒で直径7〜8cmの円形に伸ばします。

6 具を包む

●5で伸ばした生地に具を包みます。

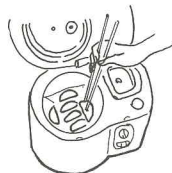
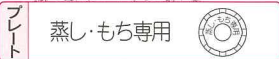
7 蒸す（本体から羽根、ねり容器を取り出し、蒸し台をセットします。）…7ページ参照

●蒸し台の上にクッキングペーパーを敷いてぎょうざを並べます。さらに、ぎょうざの上にクッキングペーパーをかけます。
●同じ要領で2段に重ねます。

●ボイラーに水（250cc）を入れ、ふたをしてむすのスイッチボタンを押します。

●ブザーが鳴ったら切のスイッチボタンを押します。
●さいばしなどで取り出します。

お赤飯

プレート	蒸し·もち専用

■材料
- もち米 ……… 5合
- あずき ……… 30g
- ごま塩 ……… 少々
- 蒸し水（ボイラーに入れます）……… 300cc

■打ち水の材料
- ゆで汁 ……… 50cc
- 日本酒 ……… 50cc
- 砂糖 ……… 大さじ1
- 塩 ……… 少々

※本体に水受け、蒸し·もち専用プレート、ねり容器を取り付けておきます。（羽根は付けない）

1 あずきをゆでる
- よく洗ったあずきにたっぷりの水を加えて強火でゆでます。沸とうしたらお湯をとりかえてアク抜きをします。
- 再度、水を入れ、沸とうさせてから弱火でさし水をしながら皮が破れない程度にゆでます。

2 あずきをザルにあける
- ゆで汁が冷めたらあずきをザルにあけ、ぬれぶきんをかけておきます。
- ゆで汁は、玉じゃくしで5〜6回すくい上げて空気にふれさせます。

3 もち米をひたす
- もち米は、よく洗って水を切り、ゆで汁と水を合わせた中にひと晩ひたします。

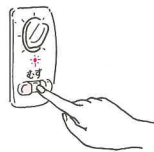
4 もち米とあずきを入れる
- 本体に水受け、蒸し·もち専用プレート、ねり容器を取り付いているか確かめます。

詳しくは、ご使用方法のもちつき（10ページ）の2〜3をご覧ください。

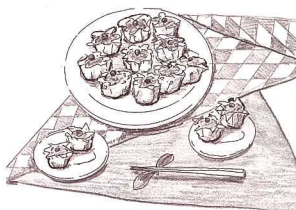
- ねり容器に水切りした**もち米とあずきを混ぜて**入れます。

5 蒸す
- ボイラーに水（300cc）を入れ、ふたをして、お知らせタイマーを20分に合わせます。
- むすのスイッチボタンを押します。

6 打ち水をする
- ベルが「チーン」と鳴ったら**切のスイッチボタンを押します。**
- ふたを開け 2 で残しておいたゆで汁に日本酒、砂糖、塩をよく混ぜ、もち米にふりかけます。

7 再び蒸す
- ふたをして、再びむすのスイッチボタンを押します。

8 取り出す
- ブザーが鳴ったら切のスイッチボタンを押します。
- ふたを開け、ねり容器ごと取り出して赤飯を別の容器にうつします。

9 ごま塩をかける
- うちわであおいで、冷ましてつやをだします。
- 上からごま塩をふりかけます。

しゅうまい

■材料
- しゅうまい ……… 15個
- 蒸し水（ボイラーに入れます）
  - チルドしゅうまいの場合 ……… 150cc
  - 冷凍しゅうまいの場合 ……… 300cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

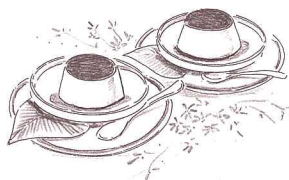
1. 蒸し台の上にクッキングペーパーを敷いて、しゅうまいを並べます。さらに、しゅうまいの上にクッキングペーパーをかけます。同じ要領で2段に重ねます。
2. ボイラーに水を入れ、ふたをしてむすのスイッチボタンを押します。
3. ブザーが鳴ったら切のスイッチボタンを押し、さいばしなどで取り出します。

ゆで卵

■材料
- 卵 ……… 5個
- 蒸し水（ボイラーに入れます）……… 250cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

1. 卵を厚手のふきんに包み、蒸し台の上に置きます。
2. ボイラーに水（250cc）を入れ、ふたをしてむすのスイッチボタンを押します。
3. ブザーが鳴ったら切のスイッチボタンを押し、卵を取り出します。

カスタードプディング

■材料：プリン型（小）2個分

卵	1個
牛乳	120cc
砂糖	30g
バニラエッセンス	少々
蒸し水（ボイラーに入れます）	100cc

■カラメルソースの材料

砂糖	20g
水	15cc
湯	5cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

1 カラメルソースをつくる

- 鍋に砂糖と水を入れ、混ぜてから中火にかけます。
- 沸とうしたら、水を含ませたはけで鍋の周囲をぬらしながらカラメル色になるまで煮ます。
- 火を止め、湯を加えてのばします。

2 1を型に入れる

- プリン型にバターをうすく塗り 1 のカラメルソースを同量ずつ入れます。

3 材料を混ぜる

- ボールに卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れよく混ぜます。
- こし器でこします。

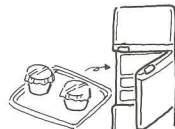
4 3を型に入れる

- プリン型に 3 を8分目ぐらいまで入れてラップをします。

5 蒸す

- ボイラーに水（100cc）を入れ、むす のスイッチボタンを押します。
- ブザーが鳴ったら 切 のスイッチボタンを押します。

6 冷やす

- 型を取り出し、ラップをかけなおして冷蔵庫で冷やします。

スイートポテト

■材料：10個分

	さつまいも	300g
A	砂糖	50g
A	牛乳	大さじ1
A	卵黄	1個分
A	バター（柔らかくしておく）	20g
A	バニラエッセンス	少々
ドリュール（溶き卵）	卵	1/2個
ドリュール（溶き卵）	塩	少々
	蒸し水（ボイラーに入れます）	300cc

※本体に水受け、蒸し台を取り付けておきます。…7ページ参照

1 下準備をする

- さつまいもを洗って、厚めに皮をむき約1cm厚に輪切りにします。
- これを、水にさらしてアク抜きをします。

2 蒸す

- さつまいもを厚手のふきんに包み、蒸し台の上に置きます。
- ボイラーに水（300cc）を入れ、むす のスイッチボタンを押します。
- ブザーが鳴ったら 切 のスイッチボタンを押します。

3 裏ごしする

- 蒸し上がったさつまいもを熱いうちに裏ごしをします。

4 混ぜる

- 3 の中に A の材料を入れ、木べらでねり上げます。

5 型に入れる

- 4 を絞り出し袋の中に入れアルミケースに絞り出します。

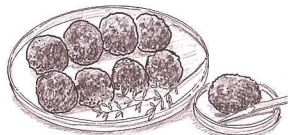
6 焼く

- 5 にドリュールをぬり、180〜190℃に予熱したオーブンに入れ、15〜17分焦げ目がつくまで焼きます。

プレート 蒸し・もち専用

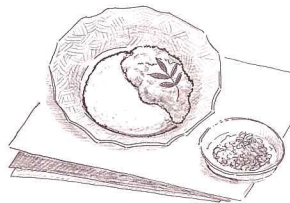
おもちの作り方は、ご使用方法のもちつき（9〜12ページ）をご覧ください。

もち料理

あんころもち

■材料：一口大のおもち20〜30個

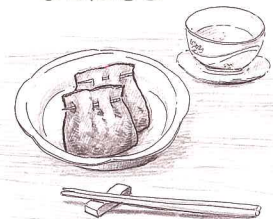
おもち……5合
あずきあん……適量

つきたてのおもちを小さくちぎり、あずきあんにからませます。

おろしもち

■材料：一口大のおもち20〜30個

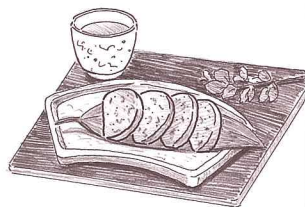
おもち……5合
大根……400g
けずりぶし……少々
しょうゆ……少々

1 大根をすりおろします。
2 つきたてのおもちの上に 1 の大根おろしをのせます。
3 2 にけずりぶし、しょうゆをかけます。

しのだもち

■材料：20〜30個

おもち……5合
油揚げ……10〜15枚
しょうゆ……少々
けずりぶし……少々

1 油揚げは熱湯にサッととおして油抜きをし、横半分に切って袋に開きます。
2 油揚げにつきたてのおもちとけずりぶしをつめて、つまようじで口を止めます。
3 2 を網の上で焦げ目がつく程度に焼いて、しょうゆをかけます。

草もち

■材料

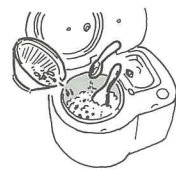
おもち……4合
よもぎ……30g
塩……少々

もち料理

1 よもぎをすりつぶす

●よもぎの葉をゆでて、冷水にさらし、アク抜きをします。その後、細かく切ってすり鉢でよくすりつぶします。

2 よもぎを混ぜる

●蒸し上がったもち米に 1 のよもぎと塩をしゃもじで軽く混ぜます。

3 つく

●しゃもじで手助けをしながら10〜15分つきます。

ワンポイントアドバイス

●おもちがかためにできるようでしたら…
タイマー設定時間の3〜5分前にふたを閉めてください。

●おもちに粒が残るようでしたら…
つき時間を長め（20分まで）にしてください。ただし、うるち米は粒として残ります。

●保存するなら…
短期間（3〜4日）ならもちとり粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

こんな症状はありませんか	●電源コード・プラグが異常に熱い。 ●本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。 ●製品にさわるとビリビリ電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

このような症状の時はコンセントからプラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料
フリーダイヤル 0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時 05.12.8（木）田村さんへTel

Yes, Quality life.

エムケー精工株式会社
〒387-8603 長野県更埴市雨宮1825
TEL 026（272）4111（代）

エムケー北海道販売株式会社	〒004-0841	札幌市清田区清田1条1－9－21	TEL 011（881）7311
エムケー東北販売株式会社	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4－14－22	TEL 022（258）3861
エムケー関東販売株式会社	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8－3－5	TEL 03（3604）6441
新潟営業所	〒950-0923	新潟市姥ヶ山2－18－15	TEL 025（287）0911
長野営業所	〒387-0001	更埴市雨宮1825	TEL 026（272）7541
静岡営業所	〒422-8035	静岡市宮竹1－13－5	TEL 054（238）0111
エムケー中京販売株式会社	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6－109	TEL 052（461）7261
金沢営業所	〒920-0027	金沢市駅西新町1－38－18	TEL 076（264）1115
エムケー関西販売株式会社	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3－6－4	TEL 06（6386）5800
岡山営業所	〒700-0951	岡山市田中165－101	TEL 086（245）6466
広島営業所	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3－36－28	TEL 082（871）7355
高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25－1	TEL 087（837）3303
松山営業所	〒790-0951	松山市天山町3－4－3	TEL 089（932）8595
エムケー九州販売株式会社	〒810-0011	福岡市中央区高砂2－12－15	TEL 092（531）3731
鹿児島営業所	〒890-0034	鹿児島市田上7－35－7	TEL 099（813）0137

Ⓚ KN-AA001Z2